

Brotbackmaschine



Brotbackmaschine Bakery plus

Deutsch

Gratulation!

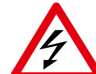
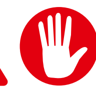
Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Grundgerät und Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - vor jedem Entnehmen der Backform
  - nach dem Gebrauch
  - vor jeder Reinigung oder Wartung
  - wenn Lebensmittel brennen
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Netzkabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Ist ein Verlängerungskabel nötig, darauf achten, dass dieses für das Gerät geeignet ist (3-polig mit Erde und 1.5 mm² Ader-Querschnitt). Darauf achten, dass das Kabel nicht zur Stolperfalle wird
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen

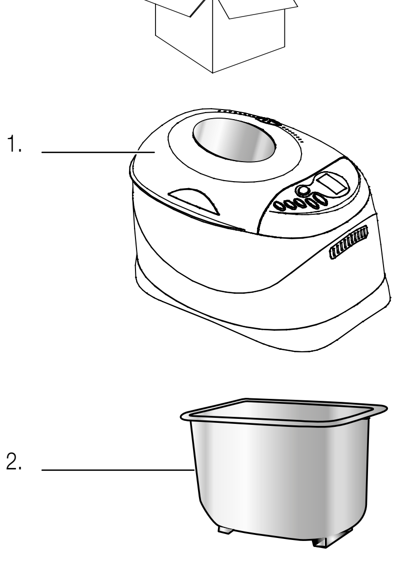
  In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät auf eine trockene, stabile, hitzebeständige und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahnen einhalten
  - Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten oder in die Nähe von Vorhängen. Mindestabstand von 70 cm einhalten (Dampfaustritt)
  - Mindestabstand von 10 cm zur Wand und zu anderen Gegenständen einhalten. Nach oben 30 cm
  - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
  - **Gerät nicht abdecken (Brandgefahr)**
  - Nur in trockenen Räumen verwenden
  - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Brot kann brennen! Daher Gerät nie unbeaufsichtigt anwenden
- **Während des Betriebs werden Gehäuseteile, Sichtfenster und Backform sehr heiss: Nicht berühren!** Backform nur mit Topflappen oder Handschutz vorsichtig entnehmen
- Gerät während des Betriebs niemals verrücken (Stromschlag- und Verbrennungsgefahr)
- Austretender Dampf ist heiss: Verbrühungsgefahr
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen (Brandgefahr!)
- **Niemals rotierende Geräteteile anfassen**
- Gerät vor jeder Umplatzierung/Reinigung/Wartung vollständig abkühlen lassen (Verbrennungsgefahr)
- Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile

Hinweise zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Auspacken



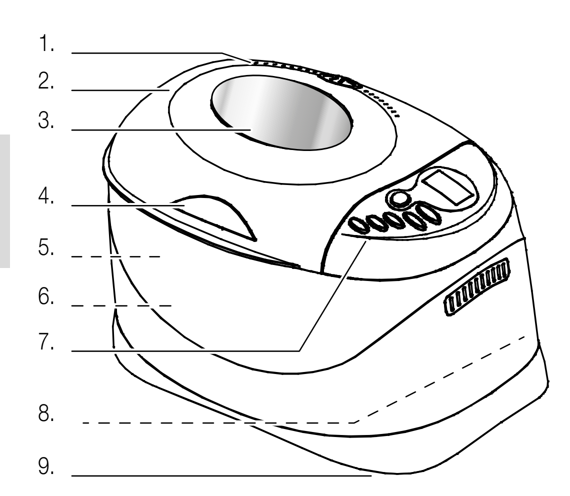
- **Brotbackmaschine und Zubehör aus der Verpackung nehmen**
- **Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:**
  1. Brotbackmaschine
  2. Backform
  3. Knethaken (gross)
  4. Knethaken (klein)
  5. Messbecher
  6. Messlöffel
  7. Haken zum Lösen der Knethaken
- **Zubehörteile sorgfältig mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen.** Grundgerät mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben
- **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
- **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel,** denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!



Tipp:

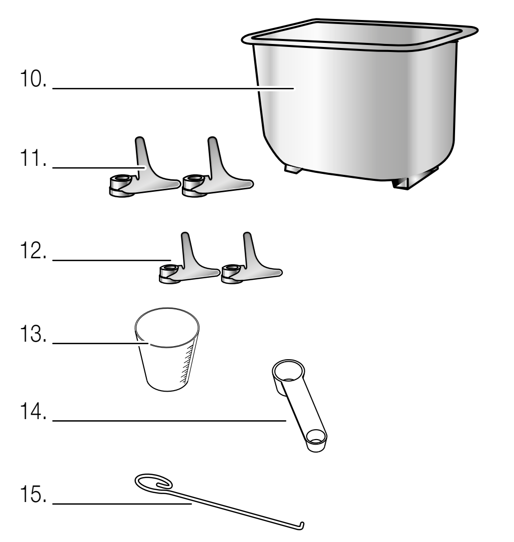
- Bewahren Sie die Verpackung (Karton, Styropor) für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.)

Deutsch



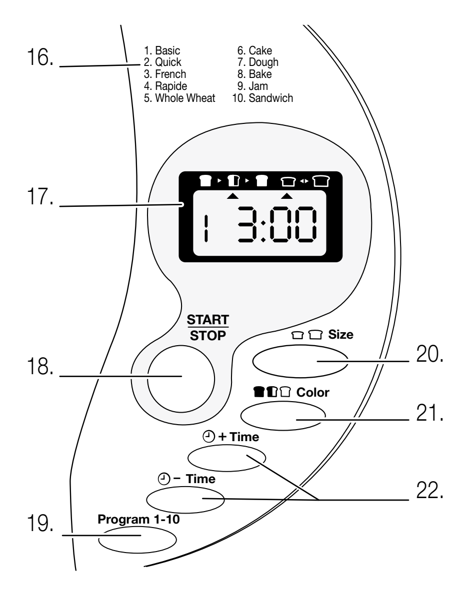
Brotbackmaschine:

1. Lüftungsschlitze nicht abdecken (Vorsicht, heisser Dampfaustritt!)
2. Deckel
3. Sichtfenster (heiss während Betrieb)
4. Öffnungsgriff
5. Backraum mit Antriebsachsen (Backraum-Boden)
6. Heizelement (in Backraum)
7. Bedienteil
8. Netzkabel/-stecker (Geräterückseite)
9. Füsse (Gerät nicht direkt auf kratz- oder wärmeempfindliche Oberfläche stellen)



Zubehör:

10. Backform, antihaftbeschichtet
11. 2 grosse Knethaken (antihaftbeschichtet)
12. 2 kleine Knethaken (antihaftbeschichtet)
13. Messbecher = 236 ml
14. Messlöffel:
    - Kleiner Messlöffel = 1 Teelöffel
    - Grosser Messlöffel = 1 Esslöffel
15. Haken zum Lösen der Knethaken





Bedienteil:

16. Übersicht Backprogramme (siehe auch Seite 18)
    1. Basic: Grundrezept
    2. Quick: Schnellanwendung
    3. French: Weissbrot
    4. Rapid: Express
    5. Whole Wheat: Vollkornbrot
    6. Cake: Kuchen, Cake
    7. Dough: Teig
    8. Bake: Backen
    9. Jam: Konfitüre
    10. Sandwich: Sandwichbrot
17. LCD-Anzeige: Programm-Anzeige, Bräunungsgrad, Brotgrösse, Restzeit des Programms oder Fehler-Anzeige
18. «**START/STOP**»: Back-Programm oder Start-Verzögerung starten / Backprogramm löschen
19. «**Program 1-10**»: Backprogramm auswählen
20. « **Size**»: Brotgrösse wählen (1.125 kg oder 1.35 kg)
21. «**Color**»: Bräunungsgrad wählen (hell, mittel oder dunkel)
22. «**Time +**»/«**Time -**»: Uhrzeit für Start-Verzögerung einstellen («Timer»-Funktion)

Deutsch

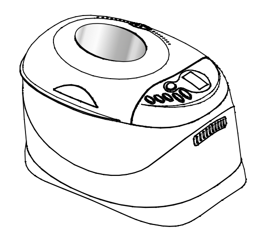



Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- ***Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen***
- **Keine Gegenstände auf das Gerät stellen (Brandgefahr)**
- **Gerät nicht abdecken (Brandgefahr)**
- **Während des Betriebs Gerät niemals verrücken (Verbrennungsgefahr)**
- ***Gehäuse, Sichtfenster und Backform werden während des Betriebs heiss: Nicht berühren!***
- **Niemals rotierende Geräteteile anfassen (Verletzungsgefahr)**
- **Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach vollständiger Abkühlung erfolgen**

Vor dem ersten Gebrauch Zubehörteile sorgfältig mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und gut abtrocknen. Das Grundgerät darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt und getrocknet werden (siehe «Reinigung» Seite 23).



Verwendungszweck

Mit der Brotbackmaschine «**Bakery plus**» können Sie frische, herrlich duftende Brote, Kuchen, Teige oder Konfitüren auf einfache Art und Weise zubereiten.

Zutaten einfach in die Backform einfüllen und dann Programm, Brotgrösse und Bräunungsgrad wählen. Der Rest geschieht von allein: Die Brotbackmaschine knetet, lässt den Teig gehen und bäckt das Brot oder den Kuchen.

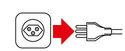
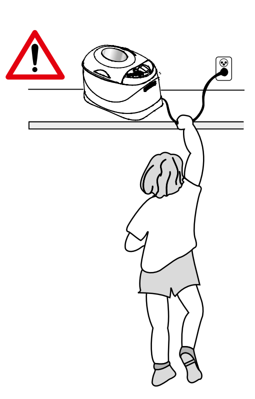
Die Brotbackmaschine ist mit einer «Timer»-Funktion zum Vorprogrammieren ausgestattet. Füllen Sie abends die Zutaten ein - und zum Frühstück geniessen Sie frisches Brot.

Viel Spass mit Ihrer Brotbackstube!

Wichtig!

– Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt

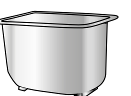
Deutsch

1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

– **Netzstecker ziehen**
– Gerät auf eine trockene, stabile, hitzeunempfindliche und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen
– Gerät und Netzkabel nicht auf oder neben heissen Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
– Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten stellen (Dampfaustritt!)
– Brotbackmaschine nicht abdecken
– Nur in trockenen Räumen verwenden
– Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
– **Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden**. Kinder erkennen die Verletzungsgefahren nicht, die von einem Haushaltsgerät ausgehen können!
– Gerät nur unter Aufsicht anwenden



2. Backform vorbereiten (einmalig)

Vor dem ersten Gebrauch muss die Backform einmalig vorbereitet werden:

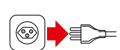
– Backform mit wenig Öl ausfetten (z.B. mit Küchenpapier oder Backpinsel)
– Die **leere Backform** (*ohne* Knethaken) auf die beiden Antriebsachsen (am Boden des Backraums) setzen, bis Form festsitzt



– Netzstecker einstecken (ein Piepston ertönt). In der Anzeige leuchten «1» (= Programm-Nr. 1) und «3:30» (= 3 Std. 30 Min. Programmdauer)
– Durch wiederholtes Drücken der Taste «**Program 1-10**» Programm «**8**» (= Backen) wählen. In der Anzeige leuchten «8» und «1:00»
– «**START/STOP**»-Taste während 1 Sek. drücken, um das Programm zu starten (in der Anzeige leuchten «8» und «1:00». Der «**:**» blinkt)
– Das Gerät wird aufgeheizt (ein Piepston ertönt und die Anzeige zählt rückwärts)



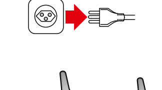
– Gerät während ca. 10 Minuten aufheizen lassen. ***Achtung, Gehäuse und Sichtfenster werden heiss: Nicht berühren!***
– Mit der Taste «**START/STOP**» Programm vorzeitig beenden (Taste ca. 3 Sekunden gedrückt halten). Es ertönt ein Piepston und in der Anzeige erscheinen wieder die Grundeinstellungen des Programms. Der «**:**» hört auf zu blinken und leuchtet ständig



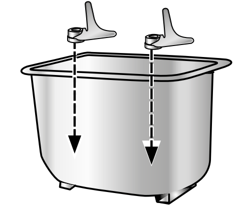
– Netzstecker ziehen
– Gerät und Backform ***vollständig abkühlen lassen***. Backform nochmals reinigen

Hinweis:
- Beim ersten Erwärmen kann etwas Rauch aus dem Gerät entweichen. Dies ist technisch bedingt und kein Grund zur Beunruhigung. In diesem Fall ist es empfohlen, für ausreichende Lüftung zu sorgen

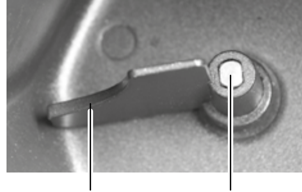
3. Backform füllen



- **Netzstecker ziehen**
- Abgekühlte Backform aus dem Gerät nehmen

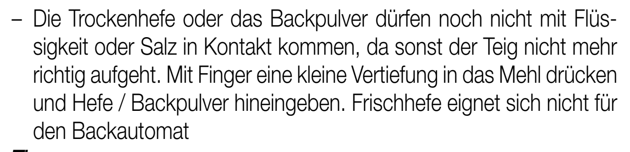


- Knethaken ***fest*** auf die beiden Antriebsachsen auf dem Boden der Backform stecken (die Antriebsachsen der Backform müssen bündig mit den Knethaken sein, da die Knethaken sonst nicht drehen)
- Grosse Knethaken für grosse Brote und kleine Knethaken für kleine Brot-/Kuchengrössen wählen.
  Hinweis: Antriebsachsen frei von Brotresten halten



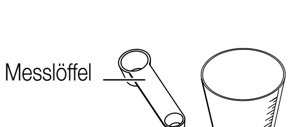
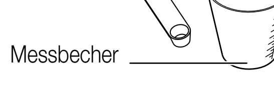
- Zutaten nach Rezept (s. Seite 16) mit Messbecher und Messlöffel in die Backform geben.

Sehr wichtig für gutes Gelingen:
- Die Zutaten müssen Raumtemperatur haben (18 – 23 °C)
- **Zutaten immer in dieser Reihenfolge in Backform geben:**
  1. Wasser / Flüssigkeit
  2. Salz, Zucker und Mehl (gut vermischen und dann dazu geben)
  3. Trockenhefe oder Backpulver immer erst am Schluss in eine kleine Vertiefung dazugeben



- Die Trockenhefe oder das Backpulver dürfen noch nicht mit Flüssigkeit oder Salz in Kontakt kommen, da sonst der Teig nicht mehr richtig aufgeht. Mit Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken und Hefe / Backpulver hineingeben. Frischhefe eignet sich nicht für den Backautomat

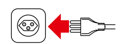
Tipp:
- Mischen Sie die trockenen Zutaten (z.B. Salz, Zucker, Mehl) vorgängig in einer grossen Schüssel und füllen Sie diese erst nachher in die Backform. Der Teig wird so noch etwas feiner

- **Backform** auf die beiden Antriebsachsen (am Boden des Backraums) setzen, bis Form festsitzt (die Backform darf sich nicht mehr bewegen)
- Deckel zuschwenken.
  Wichtig: Der Deckel muss während des gesamten Ruhe- und Backvorgangs geschlossen bleiben, da das Brot sonst einfällt



4. Backvorgang (sofort) starten



- Netzstecker einstecken (ein Piepston ertönt). In der Anzeige leuchten «1» (= Programm-Nr. 1) und «3:30» (= Programmdauer)



- Durch wiederholtes Drücken der Taste «**Program 1-10**» gewünschtes Backprogamm wählen, z.B. «**1 Basic**» (Brot-Grundrezept). In der Anzeige leuchten «1» (= Programm-Nr.) und «3:30» (= Programmdauer).
  Hinweis: Übersicht der Backprogramme auf Seite 18
- Durch wiederholtes Drücken der Taste «**Color**» den Bräunungsgrad wählen («» = hell; «» = mittel und «» = dunkel). In der Anzeige erscheint das Pfeilsymbol unter dem eingestellten Bräunungsgrad (z.B. «»)
- Durch wiederholtes Drücken der Taste «**Size**» die Brotgrösse wählen («» = kleines, «» = grosses Brot). In der Anzeige erscheint das Pfeilsymbol unter der eingestellten Grösse (z.B. «»)

- Der Backvorgang kann auf zwei Arten gestartet werden:
  1. Backvorgang ***sofort*** starten ***oder***
  2. ***verzögert***, d.h. zu einem späteren Zeitpunkt =, z.B. wenn Sie frischgebackenes Brot zum Frühstück möchten (siehe «Backvorgang (verzögert) starten», Seite 11)

- «**START/STOP**»-Taste während ca. 1 Sekunde gedrückt halten, um den Backvorgang zu starten
- In der Anzeige leuchten das Backprogramm, im Beispiel «1» und die verbleibende Backdauer, «3:20» (= 3 Stunden 20 Min.). Der blinkende «**:**» zeigt an, dass das Programm läuft
- Das Gerät startet automatisch (ein Piepston ertönt und die Anzeige zählt rückwärts)

- Bei allen Programmen (ausser «**4**», «**8**» und «**9**») ertönen während des 2. Knetvorgangs mehrere Piepstöne. Je nach Rezept können dem Teig jetzt feste Zutaten beigegeben werden (z.B. getrocknete Früchte und Tomaten, Rosinen, Nüsse, Kerne, Speck, Kräuter etc.)
- Nach Ablauf des Backprogramms ertönen 12 Piepstöne
- Falls Sie nicht im Raum sind, wird das Brot noch max. 1 Stunde warmgehalten (in der Anzeige leuchten «1» und «0:00». Der «**:**» blinkt)
- Nach Ablauf des Warmhaltevorgangs (nach 1 Stunde) hört der «**:**» auf zu blinken und es ertönt ein Piepston. In der Anzeige leuchten wieder die Grundeinstellungen des Programms und der «**:**» leuchtet ständig

Fortsetzung ...

- Wird die Taste «**START/STOP**» während ca. 3 Sekunden gedrückt, kann die Warmhaltefunktion jederzeit beendet werden. Es ertönt ein Piepston und in der Anzeige leuchten wieder die Grundeinstellungen des Programms. Der «**:**» leuchtet ständig

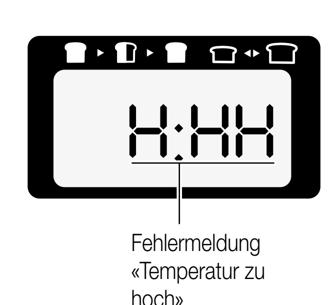


Hinweise / Tipps:

- ***Achtung; Der austretende Dampf und die Gehäuseteile sind heiss!***
- Durch Drücken der Taste «**START/STOP**» während mindestens 3 Sekunden, kann der Vorgang ganz abgebrochen werden. Es ertönt ein Piepston und in der Anzeige leuchten wieder die Grundeinstellungen des Programms. Der «**:**» leuchtet ständig.
  Hinweis: Das Programm kann dann nicht mehr weitergeführt werden!



- ***Niemals mit Messern oder kratzenden Gegenständen in der Backform arbeiten: Die Antihaftbeschichtung wird sonst beschädigt!***
- Die Programme «**4**», «**6**» und «**9**» haben keine Warmhaltefunktion
- Siehe Übersicht der Backprogamme auf Seite 18
- Bei Stromunterbruch werden die Einstellungen gespeichert (max. 5 Minuten)
- Es können auch fixfertige ***Brotbackmischungen*** verwendet werden (z.B. «Landbrot» und «Zopfbrot» aus Ihrer MIGROS). Backanleitungen für Brot-/Wassermenge beachten
- Auch ***Kuchenbackmischungen*** können verwendet werden. Je nach Backanleitung noch Wasser, Butter und Eier beifügen (z.B. «MIDOR Schokoladencake» oder «MIDOR Zitronencake» aus Ihrer MIGROS)
- Mit dieser Brotbackmaschine kann auch ***glutenfreies Mehl*** verarbeitet werden (z.B. «Mehlmischung glutenfrei» aus Ihrer MIGROS; Rezept siehe Seite 17). Auf Hinweise von Mehlverpackung achten
- Mit dieser Brotbackmaschine kann auch ***Dinkelbrot*** gebacken werden (Rezept siehe Seite 17)



Fehlermeldung «Temperatur zu hoch»

- Für die Backfunktion muss sich das Gerät in einem Raum mit einer ***Umgebungstemperatur*** von ca. 15 bis 34 °C befinden
  - Falls nach dem Starten des Progammes die Fehlermeldung «H:HH» in der Anzeige erscheint und mehrere Piepstöne ertönen, ist die Innentemperatur des Gerätes immer noch zu hoch. Taste «**START/STOP**» während ca. 3 Sekunden drücken, um das Progamm zu beenden. Dann Deckel aufschwenken und Gerät während mindestens 20 Minuten vollständig abkühlen lassen
  - Falls nach dem Starten des Backprogammes die Fehlermeldung «E:EE» in der Anzeige erscheint, besteht ein Problem mit dem Thermostat. Gerät vom MIGROS-Service kontrollieren lassen

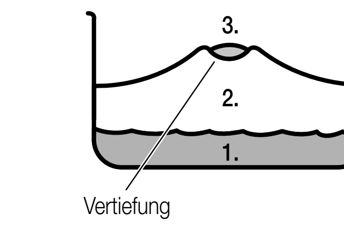


5. Backvorgang (verzögert) starten (= «Timer»)

Falls Sie ein frischgebackenes Brot zum Frühstück wünschen, kann das Gerät mit der «Timer»-Funktion den Backvorgang ***verzögert***, d.h. zu einem späteren Zeitpunkt starten (das Backzeitende kann bis 13 Stunden verschoben werden).

Hinweise:

- Die Programme «**2**», «**4**», «**6**» und «**9**» haben keine «Timer-»Funktion
- Nur Lebensmittel verwenden, die bis zur Startzeit bei Raumtemperatur keinen Schaden nehmen (Funktion ***nicht mit*** Eiern, Milch, Butter etc. verwenden, da diese sonst verderben!)



Sehr wichtig für gutes Gelingen:

- Die Zutaten müssen Raumtemperatur haben (18 – 23 °C)
- **Zutaten immer in dieser Reihenfolge in Backform geben:**
  1. **Wasser / Flüssigkeit**
  2. **Salz, Zucker und Mehl (gut vermischen und dann dazu geben)**
  3. ***Trockenhefe oder Backpulver immer erst am Schluss in eine kleine Vertiefung dazugeben***

- Die Trockenhefe oder das Backpulver dürfen noch nicht mit Flüssigkeit oder Salz in Kontakt kommen, da sonst der Teig nicht mehr richtig aufgeht. Mit Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken und Hefe / Backpulver hineingeben. Frischhefe eignet sich nicht für den Backautomat

Tipp:

- Mischen Sie die trockenen Zutaten (z.B. Salz, Zucker, Mehl) vorgängig in einer grossen Schüssel und füllen Sie diese erst nachher in die Backform. Der Teig wird so noch etwas feiner

- Netzstecker einstecken (ein Piepston ertönt). In der Anzeige leuchten «1» (= Programm-Nr. 1) und «3:30» (= 3 Std. 30 Min. Programmdauer)
- Durch wiederholtes Drücken der Taste «**Program 1-10**» gewünschtes Backprogamm wählen, z.B. «**5 Whole Wheat**» (Vollkornbrot). In der Anzeige leuchten «5» (= Programm-Nr. 5) und «3:40» (= 3 Std. 40 Min. Programmdauer).
  Hinweis: Übersicht der Backprogamme auf Seite 18



- Durch wiederholtes Drücken der Taste « **Color**» den Bräunungsgrad wählen («» = hell; «» = mittel und «» = dunkel). In der Anzeige erscheint das Pfeilsymbol unter dem eingestellten Bräunungsgrad (z.B. «»)
- Durch wiederholtes Drücken der Taste « **Size**» die Brotgrösse wählen («» = kleines, «» = grosses Brot). In der Anzeige erscheint das Pfeilsymbol unter der eingestellten Grösse (z.B. «»)
- Bei einigen Programmen ist die Brotgrösse fix eingestellt

Fortsetzung ...



Beispiel:

- Es ist Abend um 20.30 Uhr, und Sie wünschen ein frisch gebackenes Brot am nächsten Morgen um 7.00 Uhr. Das Backzeitende ist in diesem Beispiel in 10 Stunden 30 Minuten
- Durch wiederholtes Drücken der Tasten «**Time +**» und «**Time -**» das Backzeitende von 10 Stunden 30 Minuten einstellen (Anzeige = «10:30»). Die Taste «**Time +**» zählt in 10-Minuten-Schritten vorwärts, während die Taste «**Time -**» in 10-Minuten-Schritten rückwärts zählt
- «**START/STOP**»-Taste während ca. 1 Sekunde gedrückt halten, um das Backprogramm zu starten
- In der Anzeige leuchten das Backprogramm (im Beispiel «5») und die Zeit bis zum Programmende (im Beispiel «10:30»). Der «**:**» blinkt (ein Piepston ertönt und die Anzeige zählt rückwärts)
- Das Gerät startet automatisch zum richtigen Zeitpunkt den Backvorgang, damit das Brot genau nach der einprogrammierten Zeit fertig ist (im Beispiel um 7.00 Uhr)
- Bei allen Programmen (ausser «**4**», «**8**» und «**9**») ertönen mehrere Piepstöne während des 2. Knetvorgangs. Je nach Rezept können dem Teig jetzt feste Zutaten beigegeben werden (z.B. getrocknete Früchte und Tomaten, Rosinen, Nüsse, Kerne, Speck, Kräuter etc.)
- Nach Ablauf des Backprogramms ertönen 12 Piepstöne
- Falls Sie nicht im Raum sind, wird das Brot noch max. 1 Stunde warmgehalten (in der Anzeige leuchten «1» und «0:00». Der «**:**» blinkt)
- Nach Ablauf des Warmhaltevorgangs (nach 1 Stunde) hört der «:» auf zu blinken und es ertönt ein Piepston. In der Anzeige leuchten wieder die Grundeinstellungen des Programms und der «**:**»
- Durch Drücken der Taste «**START/STOP**» während ca. 3 Sekunden, kann die Warmhaltefunktion jederzeit beendet werden. Es ertönt ein Piepston und in der Anzeige leuchten wieder die Grundeinstellungen des Programms. Der «**:**» leuchtet ständig

Hinweise:

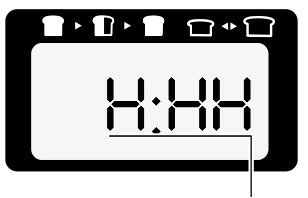


- ***Achtung; Der austretende Dampf und die Gehäuseteile sind heiss!***
- Durch Drücken der Taste «**START/STOP**» während mindestens 3 Sekunden, kann der Vorgang ganz abgebrochen werden. Es ertönt ein Piepston und in der Anzeige leuchten wieder die Grundeinstellungen des Programms. Der «**:**» leuchtet ständig.

  Hinweis: Das Programm kann dann nicht mehr weitergeführt werden!



- ***Niemals mit Messern oder kratzenden Gegenständen in der Backform arbeiten: Die Antihaftbeschichtung wird sonst beschädigt!***
- Die Programme «**4**», «**6**» und «**9**» haben keine Warmhaltefunktion
- Siehe Übersicht der Backprogamme auf Seite 18
- Bei Stromunterbruch werden die Einstellungen gespeichert (max. 5 Minuten)
- Es können auch fixfertige ***Brotbackmischungen*** (z.B. «Landbrot», «Zopfbrot» aus Ihrer MIGROS) verwendet werden. Backanleitungen für Brot-/Wassermenge beachten
- Mit dieser Brotbackmaschine kann auch ***glutenfreies Mehl*** verarbeitet werden (z.B. «Mehlmischung glutenfrei» aus Ihrer MIGROS; Rezept Seite 17). Auf Hinweise von Mehlverpackung achten
- Auch ***Kuchenbackmischungen*** können verwendet werden. Je nach Backanleitung noch Wasser, Butter und Eier beifügen (z.B. «MIDOR Schokoladencake» oder «MIDOR Zitronencake» aus Ihrer MIGROS)



Fehlermeldung «Temperatur zu hoch»

- Für die Backfunktion muss sich das Gerät in einem Raum mit einer Umgebungstemperatur von ca. 15 bis 34 °C befinden
  - Falls nach dem Starten des Progammes die Fehlermeldung «H:HH» in der Anzeige erscheint und mehrere Piepstöne ertönen, ist die Innentemperatur des Gerätes immer noch zu hoch. Taste «**START/STOP**» während ca. 3 Sekunden drücken, um das Progamm zu beenden. Dann Deckel aufschwenken und Gerät während mindestens 20 Minuten vollständig abkühlen lassen
  - Falls nach dem Starten des Backprogammes die Fehlermeldung «E:EE» in der Anzeige erscheint, besteht ein Problem mit dem Thermostat. Gerät vom MIGROS-Service kontrollieren lassen

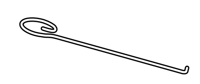
6. Nach der Anwendung



- **Netzstecker ziehen.**
  Hinweis: Erst durch Ziehen des Netzsteckers ist das Gerät vollständig ausgeschaltet
- Deckel vorne am Griff aufschwenken. ***Achtung:*** Das Gerät und die Backform sind ***sehr heiss!***



- ***Backform nur mit Topflappen oder Handschutz vorsichtig entnehmen***
- **Backen von Brot:** Backform ganz umdrehen, auf Backform klopfen und Brot aus der Form stürzen (sollte das Brot kleben bleiben, dieses mit einem nicht klebenden und nicht kratzenden Spachtel aus der Form lösen). Brot zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen
- **Backen von Kuchen** (Backprogramm «**6**» = «Cake»): Kuchen während ca. 10 Minuten in der Backform abkühlen lassen. Dann Kuchen aus der Form stürzen (sollte der Kuchen kleben bleiben, diesen mit einem nicht klebenden und nicht kratztenden Spachtel aus der Form lösen). Kuchen auf ein Kuchengitter legen



- Je nach Festigkeit des Teiges bleiben die Knethaken im Brot/Kuchen stecken. Ist dies der Fall, mitgelieferten Haken in die Öffnung des Knethakens stecken und dann diesen vorsichtig aus der Unterseite des Brotes/Kuchens ziehen (dabei Antihaftbeschichtung der Knethaken nicht beschädigen!). ***Vorsicht, die Knethaken können noch heiss sein!***
- Gerät und Backform komplett abkühlen lassen
- Gerät aus hygienischen Gründen nach jedem Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 23)

Deutsch

Übersicht Brotback-Zutaten

1. Weiss-/Halbweissmehl aus Weizen
Ist das bevorzugte Haushaltsmehl. Enthält einen hohen Anteil an Gluten (mit hohem Proteingehalt). Das Gluten (oder Kleber) sorgt für mehr Teigvolumen während des Backvorgangs, erhöht die Festigkeit und ist besonders gut backfähig.

2. Vollkornmehl
Entsteht durch das Mahlen von verschiedenen Getreidekörnern. Das Vollkornmehl hat einen höheren Nährstoffgehalt und ist schwerer als das Weissmehl. Brot aus Vollkornmehl ist eher flach und fest. Deshalb werden in vielen Rezepten Vollkornmehl und Weissmehl für Mischbrote und optimale Backresultate kombiniert. Reine Vollkornbrote erreichen nie die Höhe eines Weissbrotes.

3. Roggenmehl
Roggenmehl ist ähnlich wie Vollkornmehl sehr vitamin- und mineralienreich. Es hat im Vergleich zu Weizenmehl auch eine andere Eiweiss-Struktur. Daher kann es kein Klebergerüst bilden, d.h. der Teig würde nach dem Ruhen wieder in sich zusammenfallen. Aus diesem Grund muss bei einem höherem Roggenanteil (= über 1/3) dem Brot Sauerteig beigemischt werden. Dieser bildet die Teigstruktur des Roggenbrotes.

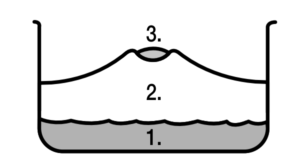
4. Zucker
Zucker ist ein wichtiger Bestandteil beim Brotbacken mit Hefe und sorgt für eine schöne Krustenbildung. Wenn möglich, sollte Rohzucker verwendet werden (ist nahrhafter als Kristallzucker).

5. Hefe
Trockenhefe wird mit Bezug auf die Mehlmenge dem Teig zugegeben. Sie sorgt für einen lockeren Teig und schönes luftiges Brot.
Trockenhefe darf nicht über das Haltbarkeitsdatum verwendet werden.
Dosierung Trockenhefe (Päckchen à 7 g entspricht 25 g Frischhefe): 500 g Mehl/7 g Trockenhefe.
Frischhefe ist nicht geeignet, da sie nicht genügend vermischt wird.

6. Backpulver
Das im Backpulver enthaltene Natron setzt Kohlendioxyd frei. Dadurch geht der Teig auf.

7. Salz
Für einen intensiven Geschmack des Brotes und schöner Krustenbildung ist die Zugabe von Salz unerlässlich. Salz kann aber auch das Gehen des Teiges verhindern, daher nie zuviel beigeben. Wenn nötig, kann Salz auch weggelassen werden. Das Brot schmeckt allerdings etwas fader.





Wichtig:
- Die Zutaten müssen ***Raumtemperatur*** haben
- Zutaten ***immer in dieser Reihenfolge*** in die Backform geben:
  1. Wasser oder Flüssigkeit
  2. Salz, Zucker und Mehl (vorgängig gut vermischen)
  3. Trockenhefe / Backpulver *(immer erst am Schluss dazugeben; darf nicht mit Flüssigkeit und Salz in Berührung kommen!)*
- Deckel während des gesamten Ruhe- und Backvorgangs geschlossen lassen (verhindert ein Einfallen des Brotes in der Mitte)

Brot-Grundrezept (ergibt ca. 850 g Brotlaib)				**Bemerkung**
Programm «1 Basic» Knethaken klein	1.	Wasser [1]	300 ml	– In Backform geben
		Öl	3 EL	
	2.	Salz	1 ½ TL	– In einer Schüssel gut vermischen und dann in Backform geben
		Zucker	2 EL [2]	
		Mehl	600 g	
	3.	Trockenhefe	1 P [4]	– In Vertiefung geben
Sweet» Süsses Brot (ergibt ca. 900 g Brotlaib)				
Programm «1 Basic» Knethaken klein	1.	Wasser [1]	300 ml	– In Backform geben
		Öl	3 EL	
	2.	Salz	1 TL	– In einer Schüssel gut vermischen und dann in Backform geben
		Zucker	60 g	
		Mehl	600 g	
	3.	Trockenhefe	1 P [4]	– In Vertiefung geben
«French» Weissbrot (ergibt ca. 910 g Brotlaib)				
Programm «3 French» Knethaken klein	1.	Wasser	400 ml	– In Backform geben
		Öl	3 EL	
	2.	Salz	2 TL	– In einer Schüssel gut vermischen und dann in Backform geben
		Zucker	1 ½ EL	
		Mehl	600 g	
	3.	Trockenhefe	1 TL [3]	– In Vertiefung geben
Vollkornbrot (ergibt ca. 1000 g Brotlaib)				
Programm «5 Whole Wheat» Knethaken gross	1.	Wasser [1]	400 ml	– In Backform geben
		Öl	3 EL	
	2.	Salz	2 TL	– In einer Schüssel gut vermischen und dann in Backform geben
		Rohzucker	5 EL	
		Vollkornmehl	300 g	
		Mehl	400 g	
	3.	Trockenhefe	2 TL [3]	– In Vertiefung geben

Dinkel-Brot (ergibt ca. 630 g Brotlaib)				
Programm «1 Basic» Knethaken klein	1.	Wasser	300 ml	– In Backform geben
	2.	Salz	1½ TL	– In einer Schüssel gut vermischen und dann in Backform geben
		Zucker	1 TL	
		Urdinkelmehl	200 g	
		Halbweissmehl	200 g	
	3.	Hefe	1½ TL [3]	– In Vertiefung geben
Glutenfreies Brot [5] (ergibt ca. 900 g Brotlaib)				
Programm «4 Rapid» Knethaken gross	1.	Milch	400 ml	– In Backform geben
		Ei	1	
	2.	Salz	1½ TL	– In einer Schüssel gut vermischen und dann in Backform geben
		Zucker	1 EL	
		Mehlmischung glutenfrei	400 g [5]	
	3.	Trockenhefe	2 TL [3]	– In Vertiefung geben
	4.	Programm 4 «Rapid» wählen (Timer ***nicht*** verwenden!)		
Orangen-Marmelade				
Programm «9 Jam» Knethaken gross	1.	Orangen	900 g geschält und in kleine Stücke geschnitten	
		Zitronen	100 g geschält und in kleine Stücke geschnitten	
		Gelierzucker «2:1»	500 g	
	2.	Zutaten mischen und dann in Backform geben		
	3.	Programm 9 «Jam» starten		
	4.	Noch heisse Marmelade in Gläser abfüllen und gut verschliessen. **Wichtig**! Backbehälter nicht überfüllen, da sonst die Masse überkochen und in den Backraum fliessen kann! In diesem Fall Gerät sofort ausschalten und wenn es abgekühlt ist, gründlich reinigen.		



1) Immer lauwarmes Wasser verwenden. Wasser kann bis zur Hälfte durch Milch ersetzt werden
2) 1 EL = 1 Esslöffel (= 1 grosser Messlöffel)
3) 1 TL = 1 Teelöffel (= 1 kleiner Messlöffel)
4) 1 P = 1 Päckchen Trockenhefe (7g) = ca. 2½ TL; keine Frischhefe verwenden!
5) Mit «Mehlmischung glutenfrei» aus Ihrer MIGROS (Art.-Nr. 1046.201)

Hinweise:
- Bei den angegebenen Rezepten handelt es sich um Richtwerte. Mehlsorte, Hefe, Flüssigkeit etc. können das Backergebnis beeinflussen
- Der Messbecher hat eine «ml»-Skala. 150 ml entsprechen ca. 100 g Mehl

Anzeige	Programm	Grösse / Gewicht	Ablauf *)	Dauer (min.) 1.125 kg	Dauer (min.) 1.350 kg
«1»	«**Basic**»: Brot (Grundrezept) – Anwendung von hellem oder dunklem Brot	1.125 / 1.350 kg	– Vorheizen – 1. Knetvorgang – 2. Knetvorgang – 1. Ruhen – 2. Ruhen – 3. Ruhen – Backen **Total** **) – Warmhalten	17 3 15 46 19 45 55 **3:20** 60	20 3 15 46 19 45 62 **3:30** 60
«2»	«**Quick**»: Schnellanwendung – Für flaches Brot mit einer dichten, festen Konsistenz – Zubereitung mit Backpulver, Natron	1.125 kg / – ***)	– Vorheizen – 1. Knetvorgang – 2. Knetvorgang – 1. Ruhen – 2. Ruhen – 3. Ruhen – Backen **Total** ***) – Warmhalten	5 3 22 – 8 25 55 60 **1:58**	–
«3»	«**French**»: Weissbrot – Brot mit lockerer Krume und schöner Kruste	1.125 kg/ – **)	– Vorheizen – 1. Knetvorgang – 2. Knetvorgang – 1. Ruhen – 2. Ruhen – 3. Ruhen – Backen **Total** ***) – Warmhalten	22 3 18 46 26 50 65 60 **3:50**	–
«4»	«**Rapid**»: Express – Kurze Aufgeh- und Backzeiten	1.125 kg/ – **)	– Vorheizen – 1. Knetvorgang – 2. Knetvorgang – 1. Ruhen – 2. Ruhen – 3. Ruhen – Backen **Total**	3 3 7 – 7 27 65 **1:52**	–
«5»	«**Whole Wheat**»: Vollkornbrot; Programm mit längerer Vorheiz-Zeit – ***Vollkornbrot nicht mit verzögertem Start zubereiten***	1.125 kg / 1.350 kg	– Vorheizen – 1. Knetvorgang – 2. Knetvorgang – 1. Ruhen – 2. Ruhen – 3. Ruhen – Backen **Total** ***) – Warmhalten	37 3 15 46 19 35 55 **3:30** 60	40 3 15 46 19 35 62 **3:40** 60
«6»	«**Cake**»: Cakes, Kuchen – Für flachen Kuchen mit einer dichten, festen Konsistenz – Zubereitung mit Backpulver, Natron	1.125 kg / – **)	– 1. Knetvorgang – 2. Knetvorgang – Ruhen/Backen **Total**	4 20 96 **2:00**	–

Anzeige	Programm	Grösse / Gewicht	Ablauf *)	Dauer (min.) 1.125 kg	Dauer (min.) 1.350 kg
«7»	«**Dough**»: Teig – Für die Zubereitung von Brötchen, Zopf, Pizza, Guetzli oder Nudelteig – Ohne Backen und Warmhalten	1.125 kg / – **)	– Vorheizen – 1. Knetvorgang – 2. Knetvorgang – 1. Ruhen – 2. Ruhen – 3. Ruhen **Total** ***)	22 3 18 – 45 22 **1:50**	–
«8»	«**Bake**»: Backen – Reines Back-Programm	1.125 kg / – **)	– Backen **Total** ***) – Warmhalten	60 **1:00** 60	–
«9»	«**Jam**»: Konfitüre, Marmelade – Stein- oder Kernobst vorher entsteinen resp. Kerngehäuse entfernen. Beeren verlesen und entstielen. Festere Früchte in kleine Stücke schneiden	1.125 kg / – **)	– Vorheizen und ständiges Rühren – Kochen **Total** ***)	15 65 **1:20**	
«10»	«**Sandwich**»: Sandwich-Brot – Anwendung von hellem Brot mit dünner Kruste	1.125 kg / 1.350 kg	– Vorheizen – 1. Knetvorgang – 2. Knetvorgang – 1. Ruhen – 2. Ruhen – 3. Ruhen – Backen **Total** ***) – Warmhalten	11 3 15 46 19 39 56 **3:09** 60	22 3 15 46 19 39 56 **3:20** 60

***) Hinweise:**

Vorheizen/Quellen:

- Gerät schaltet Heizelement ein und aus
- Vollkornmehl nimmt während des Quellens die Flüssigkeit auf

1. Knetvorgang:

- Knethaken vermischen die Zutaten

2. Knetvorgang:

- Zutaten werden zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet

Ruhen:

- Hefe ist aktiv und lässt Teig aufgehen
- Knethaken wenden durch einige Umdrehungen den Teig und formen diesen zu einer glatten Kugel
- Teig geht nochmals auf und erreicht endgültige Brotform

Backen:

- Gerät schaltet Heizelement ein und bäckt das Brot

Warmhalten:

- Falls Sie nicht im Raum sind, wird das Brot noch max. 1 Stunde warmgehalten. Dies verhindert ein Weichwerden der Brotkruste

****) Total ohne Warmhalten**

*****) «–» Nicht möglich**

Störung	mögliche Ursache	Behebung
Beim Backen tritt Rauch aus den Lüftungsschlitzen	– Bei der ersten Inbetriebnahme normal (Produktionsrückstände)	– Gerät für ca. 10 Minuten in Betrieb nehmen, damit die Rückstände wegbrennen (Gerät nur unter Aufsicht betreiben)
	– Im Backraum befinden sich Speisen am oder in unmittelbarer Nähe des Heizelementes	– Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen. Heizelement vorsichtig reinigen
Brot fällt in der Mitte zusammen	– Das Brot ist nach dem Backen zu lange in der Backform und es bildet sich daher in der Form Kondenswasser	– Brot nach dem Backen möglichst bald aus der Form nehmen
	– Deckel wurde geöffnet	– Während des gesamten Ruhe- und Backvorgangs Deckel nicht öffnen
	– Mehl ungeeignet, da zu grob gemahlen	– Geeignetes Mehl verwenden
	– Zuviel Trockenhefe verwendet	– Mengenangaben unbedingt einhalten. Allenfalls Hefemenge um ¼ TL reduzieren
	– Zutaten nicht in richtiger Reihenfolge in Backform gegeben	– Unbedingt Reihenfolge beachten (s. Seite 8)
	– Zuviel Wasser macht den Teig zu flüssig oder Wasser war zu warm	– Mengenangaben unbedingt einhalten. Nur leicht temperiertes Wasser verwenden (18 - 23 °C)
Es ist schwierig das Brot aus der Form zu nehmen	– Die Knethaken stecken im Brot	– Brot mit einem nicht klebenden, nicht kratzenden und hitzebeständigen Spachtel aus der Form lösen. (Vorsicht; Antihaftbeschichtung nicht beschädigen). Nach dem Entfernen des Brotes warmes Wasser in Form geben und Knethaken 10 Minuten einweichen lassen
	– Backform nicht vorbereitet	– Backform vorbereiten
Brotbackmaschine startet nicht	– Backvorgang nicht richtig gestartet («:» blinkt nicht in der Anzeige)	– Zum Starten «**START/STOP**»-Taste während ca. 1 Sekunde gedrückt halten (Piepston ertönt und der «:» blinkt)

Störung	mögliche Ursache	Behebung
Brot quillt aus der Backform heraus	– Zuviel Hefe, Mehl oder Wasser verwendet	– Mengenangaben unbedingt einhalten
	– Zu viel Zucker treibt Hefe in die Höhe	– Mengenangaben unbedingt einhalten
	– Frischhefe verwendet	– Nur Trockenhefe verwenden
	– Fein gemahlenes Mehl benötigt weniger Hefe als grobes oder Vollkornmehl	– Wird die Mehlart bei einem Rezept geändert, Hefemenge entsprechend anpassen
	– Raumtemperatur zu hoch	– Raum mit Umgebungstemperatur von 15 - 34 °C einhalten
Brot ist zu klein oder geht nicht auf	– Keine oder zuwenig Hefe verwendet	– Mengenangaben unbedingt einhalten
	– Zutaten nicht in richtiger Reihenfolge in Backform gegeben	– Unbedingt Reihenfolge beachten (s. Seite 8)
	– Trockenhefe ist zu wenig aktiv – Wasser ist zu warm – Hefe mit Salz gemischt	– Haltbarkeitsdatum der Hefe überprüfen und nicht mit zu warmem Wasser oder mit Salz in Berührung kommen lassen
Hohlraum im Inneren des Brotes	– Zuviel Wasser oder zu wenig Salz verwendet	– Mengenangaben unbedingt einhalten
	– Wassertemperatur ist zu hoch	– Nur leicht temperiertes Wasser verwenden
Kruste bei Kuchen ist zu dick und zu dunkel	– Rezepte mit hohem Zuckeranteil führen zu einer dickeren und dunkleren Kruste	– Wenn möglich, Zuckeranteil reduzieren – Backvorgang ca. 5-10 Minuten vor dem Ende abbrechen und noch ca. 20 Minuten im Ofen lassen (bei geschlossenem Deckel)
Es treten beim Kneten sehr starke Geräusche auf	– Knethaken oder Backform nicht richtig eingesetzt	– Knethaken oder Backform richtig einsetzen (müssen ***satt*** sitzen). Nicht während des Betriebs berühren (Verletzungsgefahr)
	– Knethaken schwergängig oder machen sehr starke Geräusche	– Knethaken in leere Backform stecken und drehen. Wenn sehr schwergängig, an den MIGROS-Service wenden
	– Zuviel Teig in Backform	– Mengenangaben unbedingt einhalten

Fortsetzung ...

Deutsch

Störung	mögliche Ursache	Behebung
Brot ist zu schwer und die Konsistenz ist zu dicht und hart	– Zuviel Mehl oder zuwenig Wasser	– Weniger Mehl oder mehr Wasser verwenden
	– Zuviele Früchte oder Vollkornmehl beigefügt	– Mengenangaben unbedingt einhalten
	– Eine «alte» Hefe verwendet	– Haltbarkeitsdatum beachten
	– Zutaten nicht in richtiger Reihenfolge in Backform gegeben	– Unbedingt Reihenfolge beachten (s. Seite 8)
	– Ist die Flüssigkeit zu kalt oder zu warm, gärt die Hefe nicht	– Alle Back-Zutaten müssen Raumtemperatur aufweisen
Knethaken bleiben während des Knetens stehen	– Backform ist nicht richtig eingesetzt	– Backform fest auf die beiden Antriebsachsen (am Boden des Backraums) setzen
	– Teig ist zu schwer oder die Teigkonsistenz ist zu zäh	– Mengenangaben unbedingt einhalten
	– Knethaken nicht richtig eingesetzt	– Knethaken richtig einsetzen (müssen ***satt*** sitzen)
Backergebnis nicht zufriedenstellend und nicht gleichmässig	– Nicht korrektes Programm gewählt	– Korrektes Programm wählen
	– Teig ist zu schwer oder die Konsistenz des Teiges ist zu zäh für ein ausreichendes Rühren der Knethaken	– Rezept überprüfen
	– Zutaten nicht in richtiger Reihenfolge in Backform gegeben	– Unbedingt Reihenfolge beachten (s. Seite 8)
	– Knethaken nicht richtig eingesetzt	– Knethaken richtig einsetzen (müssen ***satt*** sitzen)
	– Brot ist trocken und hat keine braune Kruste, da Deckel mehrfach geöffnet wurde	– Während des Ruhens und des Backens Deckel nicht öffnen
Der Motor läuft, die Knethaken drehen sich aber nicht	– Backform nicht richtig eingesetzt	– Gerät ausschalten («**START/STOP**»-Taste während ca. 3 Sekunden gedrückt halten). Backform richtig einsetzen
	– Knethaken nicht richtig eingesetzt	– Gerät ausschalten («**START/STOP**»-Taste während ca. 3 Sekunden gedrückt halten). Knethaken richtig einsetzen. Wichtig; Hefe dabei nicht berühren

Deutsch



Gehäuse und Bedienteil

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen
- ***Grundgerät und Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen.*** Eindringendes Wasser könnte einen Kurzschluss oder einen elektrischen Schlag verursachen
- Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach gut trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden



Backraum

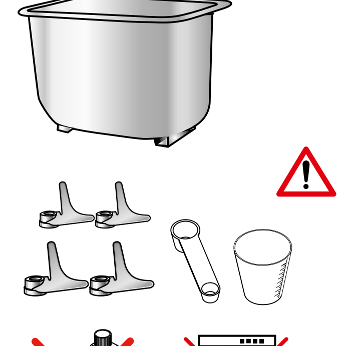
- Backraum und Deckel samt Sichtfenster nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und trocknen
- Nur bei starker Verschmutzung Reinigungsmittel verwenden. Darauf achten, dass keine Seifenrückstände im Backraum zurückbleiben (Lebensmittel können sonst verderben)
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden

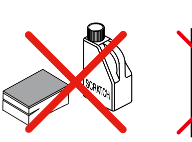
Hinweis:

- Den Backraum nach der Reinigung vollkommen trocken und geruchsfrei halten

Zubehörteile

- Backform, Knethaken, Haken, Messbecher und Messlöffel mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und dann gut abtrocknen. Nicht in den Geschirrspüler geben
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- ***Vorsicht, Antihaftbeschichtung von Backform und Knethaken nicht beschädigen!***
- Sollten sich die Knethaken nicht leicht lösen, Backform mit Spülwasser füllen und Knethaken kurz einweichen lassen





Aufbewahrung / Wartung




Aufbewahrung

Bei Nichtgebrauch des Gerätes immer den Netzstecker ziehen.
Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte es vor übermässigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden.

Wartung

Ausser einer gelegentlichen Funktionskontrolle benötigt die Brotbackmaschine keinerlei weitere Wartung.
Wichtig: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.

Störungen



Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen, können Gefahren für den Benutzer entstehen.
Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.

Wichtig: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt oder nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.

Entsorgung




- Ausgediente Geräte bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgeben
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)

Technische Daten

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		800 Watt
Abmessungen		ca. 445 x 320 x 270 mm (B x H x T)
Länge Netzkabel		ca. 0.9 m
Gewicht Grundgerät	– ohne Backform	ca. 6.5 kg
Materialien	– Gehäuse	Kunststoff
	– Deckel	Kunststoff und Glas
	– Backform	Aluminium, antihaftbeschichtet
	– Knethaken	Aluminium, antihaftbeschichtet
Brotgrössen		1.125 kg / 1.35 kg
Zulassung		CE / S+
M-Garantie		2 Jahre
Zubehör		Backform, 4 Knethaken, Haken, Messbecher und Messlöffel

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich

Deutsch

Garantie



Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes.

Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Nicht unter die Garantie fallen normale Abnützung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind.

Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.



Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.



Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.: 0848 84 0848:

Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr

Samstag 08.30 – 17.30

(8 Rp./Min. 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag).

www.migros.ch/kontakt